



Menu « La Meilleraie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 32 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 43 €

Saumon façon gravlax à l'aneth, salade de fenouil, crème acidulée

ou

Biscuit tiède de poisson d'eau douce à l'anguille fumée

ou

(Suppl. 4 €) Foie gras de canard maison, macaron aux raisins noirs et chutney de poires



Noix de Saint Jacques au panais et au cresson

ou

Croustillant de cabillaud à l'embeurrée de choux au beurre blanc

ou

Canard au céleri et aux salsifis, sauce vineuse

ou

(Suppl. 4 €) Pavé de bœuf poêlé à l'Anjou rouge



Assortiment de fromages et salade



Délice à la noix de coco aux fruits exotiques

ou

Moelleux aux poires et à la pistache, sauce chocolat

Tout changement au menu entraîne un supplément.

Prix nets et service compris



Menu « La Closerie »

Amuse-bouche, entrée, (poisson ou viande), fromage, dessert à 51 €

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert à 66 €

Mesclun de langoustines et de Saint Jacques à la mangue

ou

Foie gras de canard maison, macaron aux raisins noirs et chutney de poires

Dos de sandre rôti à l'embeurrée de choux au beurre blanc

ou

Lotte au persil et aux épinards, crumble à l'ail

ou

Ris de veau doré aux blettes

ou

½ pigeonneau rôti au Porto et aux dragées

Plateau de fromages

Craquant à la banane au caramel au beurre salé

ou

Soufflé léger au praliné et sa glace vanille